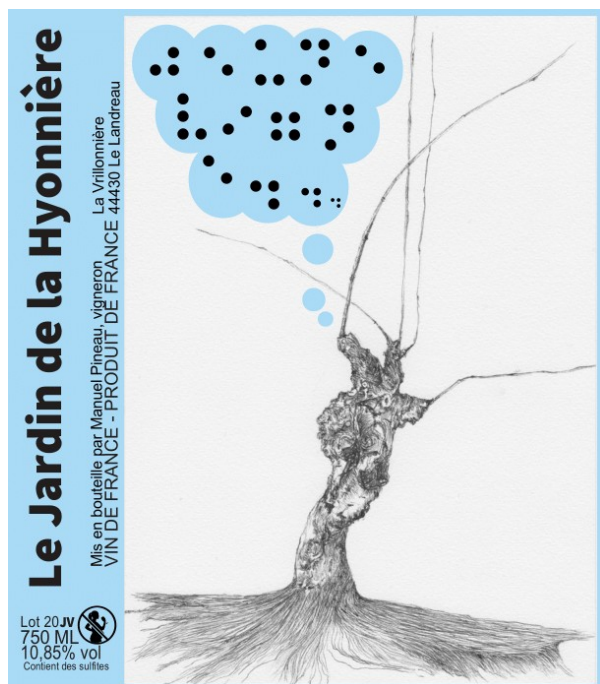


LE JARDIN DE LA HYONNIERE

ju



◆ VIN DE FRANCE ◆

Cépage : **MELON DE BOURGOGNE**

Surface : **0,6ha**

Terroir : **AMPHIBOLITE/SERPENTINE**

Origine: **LOROUX BOTTEREAU**

Age des vignes : **30ANS**

- TAILLE GUYOT A LA NANTAISE
- TRAVAIL DU SOL MECANIQUE
- APPLICATION DE PREPARATIONS NATURELLES (PRÊLE, ORTIE, CONSOUDE, PISSENLIT, OSIER)
- VENDANGE MANUELLE EN PORTOIRE

MILLESIME 2020

VENDANGE : 27/28 SEPT 2020

RENDEMENT : 50 HL/Ha

PRESSOIR A VIS

VINIFICATION NATURELLE : LEVURES ET BACTERIES INDIGENES

SANS CHAPTALISATION, SANS DEBOURBAGE

ELEVAGE CUVE FIBRE vaslin

SULFITAGE AVANT LA MISE EN BOUTEILLE UNIQUEMENT 2gr/HL

MISE EN BOUTEILLE MANUELLE : 3/4 MAI 2021

NBR DE BOUTEILLE : 4000 COLS CIRES

FERMENTATION ALCOOLIQUE COMPLETE ET MALO FAITE

ALCOOL ACQUIS : 10,86 % vol

ACIDITE TOTALE : 3,56 g/l H2SO4

PH : 3,35 ACIDITE VOLATILE : 0,35 g/l H2SO4

ANALYSES SO2 total : inf 15mg/L ET SO2 libre : inf 10mg/L

VIN FRAIS , SEC ET TENDU

TEMPERATURE DE SERVICE 10-12°C